



# RAHMIGE SCHNITTLAUCHSAUCE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**500 g** Naturjogurt

**4** Eier, hartgekocht, gehackt

**2 Bund** Schnittlauch, fein gehackt

Salz und Pfeffer

Worcestershiresauce (optional)

**6 EL** Olivenöl

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazugeben, würzen und gut vermischen.